

# Menu

Zermatt, Hiver 2026

## Perches valaisannes et caviar Oona de Frutigen

Verjus Valaisan / Shoju / Orange Sanguine

## Potage crème mousseline de Aemme-Shrimps

Kroupouk / Verveine Citronnelle

## Coquille Saint-Jacques écossaise récoltée à la main et flanc de porc Luma

Betterave Rouge / Crème Double de Gruyère AOP

avec Oona Caviar Osietra Carat + 50 CHF

## Pigeon Miéral

Chou Frisé / Salsifis Noirs / Sorbes des Oiseaux de Zermatt

Noisettes Piémontaises

## Trio de Bœuf Wagyu Suisse

Pommes de Terre des Montagnes de la Vallée de l'Albula / stachys

Tardivo / Truffe d'hiver

## Zermatterhof Chariot de fromages

Choix de fromages de lait cru de Suisse et des pays avoisinants

## Poire

Noix / Cornalin Valaisan / Miel de Zermatt

## Chocolat Felchlin noir

Églantines / Épicéa

## Topinambour

Foin / Châtaignes / Tarte à la Truffe

## Cappuccino de chou pointu fumé

Genièvre des Alpes / Pain aux Poires

## Œuf Valaisan de Poule élevée en Plein air

Chou-Fleur / Fromage de la Staffelalp / Baies de Sureau

## Variation de la Fève des Montagnes

Noix noire / Miso / Raisins Confits / Johannisberg «Larme de Décembre»

## Zermatterhof Chariot de fromages

Choix de fromages de lait cru de la Suisse et de pays avoisinants

## Poire

Noix / Cornalin Valaisan / Miel de Zermatt

## Chocolat Felchlin noir

Églantines / Épicéa

Menu à 6 plats: CHF 210.-

Menu à 5 plats: CHF 190.-

Menu à 4 plats: CHF 170.-

Accompagnement de vin correspondant:

4 Vins CHF 84.-, 5 Vins CHF 105.-, 6 Vins CHF 126.-

(1 dl par verre / 0.5 dl pour le Vin de Dessert)



Accompagnement sans alcool:

4 Verres CHF 64.-, 5 Verres CHF 80.-, 6 Verres CHF 96.-

(1 dl par verre)

Si vous avez des questions concernant les allergènes, les intolérances, l'origine ou la teneur en alcool de l'aliment, veuillez contacter notre personnel de service.